

CÁC THỰC HÀNH TỐT NHẤT ĐỂ GIẢM THIỂU THỰC PHẨM DƯ THỪA CÒN ĂN ĐƯỢC



20% tổng lượng thực phẩm không được bán ra hoặc không được tiêu thụ trên toàn quốc đến từ các doanh nghiệp như cửa hàng thực phẩm, nhà hàng và bếp ăn tập thể (nguồn: ReFED).

Các thực hành tốt nhất được trình bày ở đây có thể giúp các cơ sở làm thực phẩm thương mại giảm thiểu lãng phí thực phẩm và đảm bảo rằng bất kỳ lượng dư thừa nào cũng sẽ được sử dụng vào mục đích cao nhất đó là nuôi dưỡng con người.

THỰC HÀNH TỐT NHẤT:

Ngăn Ngừa Thực Phẩm Dư Thừa Còn Ăn Được

PHÙ HỢP VỚI: Mọi doanh nghiệp thực phẩm bán lẻ! Ngăn ngừa nên là bước đầu tiên của quý vị, trước khi cân nhắc các thực hành tốt nhất khác để xử lý thực phẩm dư thừa còn ăn được.

Nếu quý vị không tạo ra lượng thực phẩm dư thừa ngay từ đầu, thì sẽ không có gì để bị lãng phí! Rà soát lại các quy trình hoạt động hiện tại của quý vị và xác định các hành động quý vị có thể thực hiện để giảm thiểu thực phẩm dư thừa. Một số ví dụ bao gồm:

- Đảm bảo quý vị có các quy trình để xử lý hàng tồn kho dư thừa và tiến hành các buổi đào tạo định kỳ cho nhân viên để cập nhật các thực hành tốt nhất nhằm giảm thiểu lãng phí.
- Chế biến món ăn theo yêu cầu thay vì nấu sẵn.
- Tận dụng thực phẩm dư thừa trong quy trình sản xuất thực phẩm (ví dụ dùng đậu còn dư làm món súp đặc biệt cho ngày hôm sau).
- Khuyến khích nhân viên đưa ra những ý tưởng sáng tạo để tối ưu hóa sản phẩm, xác định những các trường hợp lãng phí lặp đi lặp lại, v.v. Khen thưởng sự sáng tạo trong không gian bếp có thể giúp nâng cao tinh thần và giữ chân nhân viên.
- Sử dụng thiết bị và phần mềm theo dõi lãng phí thực phẩm hoặc các công nghệ khác để xác định các cơ hội giảm dư thừa, chẳng hạn như [LeanPath.com](https://leanpath.com). Danh sách các nhà cung cấp dịch vụ đã được StopWaste thẩm định có thể được tìm thấy tại [StopWaste.org/food-waste-solution-providers](https://stopwaste.org/food-waste-solution-providers).
- Tìm các nghiên cứu trường hợp cụ thể trong ngành về những nỗ lực giảm thiểu lãng phí thực phẩm thành công, bao gồm các nhà bán lẻ thực phẩm, nhà sản xuất và lĩnh vực dịch vụ lưu trú tại [PacificCoastCollaborative.org/food-waste](https://pacificcoastcollaborative.org/food-waste).



Cách ghi nhận việc tuân thủ SB 1383: Sử dụng Biểu Mẫu Tuân Thủ Thay Thế, mô tả ngắn gọn cách quý vị triển khai và duy trì chiến lược phòng ngừa lãng phí của mình. Hãy trình bày cụ thể. Đưa ra cả ví dụ. Nộp tài liệu đã hoàn thành làm bằng chứng tuân thủ và chuẩn bị một bản sao để xuất trình trong lần kiểm tra tiếp theo. **Xem phần Tuân Thủ SB 1383 ở trang 3 để biết chi tiết và các liên kết.**

THỰC HÀNH TỐT NHẤT:

Bán Thực Phẩm Dư Thừa có Giảm Giá

PHÙ HỢP VỚI: Các doanh nghiệp thực phẩm có lượng dư thừa không thường xuyên và biến động.

Vào cuối ngày làm việc hoặc phiên phục vụ, hãy tiêu thụ sản phẩm còn lại bằng cách bán giảm giá. Dành riêng một phần kệ cho các mặt hàng giảm giá và nhớ quảng bá khu vực này cho khách hàng của quý vị. Đối với các nhà hàng và nhà bán lẻ thực phẩm, có một số ứng dụng hỗ trợ việc bán các bữa ăn hoặc hàng thực phẩm giảm giá trực tiếp cho người tiêu dùng, ví dụ như [TooGoodToGo.com](https://www.toogoodtogo.com). Thực hành này thậm chí có thể mang lại khách hàng mới cho doanh nghiệp của quý vị.



Cách ghi nhận việc tuân thủ SB 1383: Sử dụng Biểu Mẫu Tuân Thủ Thay Thế, mô tả các thực hành của quý vị và nộp làm bằng chứng tuân thủ. Nếu quý vị sử dụng ứng dụng hỗ trợ xử lý thực phẩm dư thừa, quý vị thường có thể tạo và tải xuống báo cáo hoạt động từ ứng dụng để nộp làm tài liệu bổ sung và để đáp ứng các yêu cầu báo cáo. Lên kế hoạch chuẩn bị sẵn các báo cáo như vậy để xuất trình trong lần kiểm tra tiếp theo. **Xem phần Tuân Thủ SB 1383 ở trang 3 để biết chi tiết và liên kết đến các mẫu.**

THỰC HÀNH TỐT NHẤT:

Tặng Thực Phẩm Dư Thừa cho Nhân Viên

PHÙ HỢP VỚI: Hầu hết các doanh nghiệp thực phẩm, đặc biệt là những doanh nghiệp có lượng dư thừa nhỏ, khó quyên góp.

Cho phép nhân viên dùng thực phẩm dư thừa còn ăn được hoặc mang về nhà là thực hành dễ triển khai. Hãy chính thức hóa chương trình này thông qua chính sách bằng văn bản để quản lý kỳ vọng của nhân viên cũng như để ghi nhận.

Ví dụ về các chương trình tặng thực phẩm cho nhân viên:

- Nhân viên tiệm bánh được mang về nhà các loại bánh chưa bán hết vào cuối ngày.
- Nhân viên khách sạn được khuyến khích dùng những phần thức ăn dư thừa chưa được phục vụ từ bữa sáng tự chọn hàng ngày.
- Nhà phân phối cho phép nhân viên mang về nhà những sản phẩm sắp hết hạn sử dụng.
- Nhân viên phục vụ tiệc thường xuyên chuẩn bị hộp mang đi cho phần thức ăn đã chế biến còn thừa để gửi về cho nhân viên và/hoặc khách tham dự sự kiện.



Cách ghi nhận việc tuân thủ SB 1383: Sử dụng Biểu Mẫu Tuân Thủ Thay Thế, mô tả chương trình quyên góp của nhân viên và nộp làm bằng chứng tuân thủ. Khuyến nghị nên có chính sách bằng văn bản để nộp làm tài liệu bổ sung. Quý vị cũng cần lưu nhật ký về các lần tặng thực phẩm dư thừa cho nhân viên. Chuẩn bị sẵn các tài liệu này để xuất trình trong lần kiểm tra tiếp theo. **Xem phần Tuân Thủ SB 1383 ở trang 3 để biết chi tiết và liên kết đến các mẫu.**

THỰC HÀNH TỐT NHẤT:

Sử Dụng Nền Tảng Thu Hồi Thực Phẩm

PHÙ HỢP VỚI: Các doanh nghiệp bán lẻ thực phẩm đã chuẩn bị thực phẩm để quyên góp, có lượng thực phẩm dư thừa không thường xuyên hoặc bị hạn chế về mặt thời gian để tìm đối tác tiếp nhận quyên góp.

Các chương trình và ứng dụng thu hồi thực phẩm trực tuyến cho phép các doanh nghiệp thực phẩm đăng tải thực phẩm dư thừa để quyên góp mạng lưới các tổ chức, loại bỏ nhu cầu phải liên lạc với từng tổ chức.

- [Careit.com](https://www.careit.com) và [FoodRecovery.org](https://www.foodrecovery.org) là các ứng dụng cung cấp dịch vụ thu hồi thực phẩm miễn phí. Replate hoặc Copia là các dịch vụ khác có thể yêu cầu trả phí.
- Hãy lập sẵn một tài khoản và chỉ định một nhân viên phụ trách đăng tải thực phẩm dư thừa khi phát sinh.
- Xin lưu ý rằng việc đăng tải thông tin quyên góp thực phẩm dư thừa lên nền tảng thu hồi thực phẩm không phải lúc nào cũng đảm bảo thực phẩm sẽ được nhận do hạn chế về thời gian, nhu cầu thực phẩm hoặc khả năng vận chuyển của các tổ chức phi lợi nhuận.
- Khi quyết định thời điểm đăng bài quyên góp, hãy cố gắng đưa ra thời gian hợp lý để có người đến lấy trước khi (các) vật phẩm hết hạn.



Cách ghi nhận việc tuân thủ SB 1383: Sử dụng Biểu Mẫu Tuân Thủ Thay Thế, mô tả các thực hành của quý vị và nộp làm bằng chứng tuân thủ. Các nền tảng thường cung cấp báo cáo hoạt động mà các doanh nghiệp thực phẩm có thể sử dụng để nộp làm tài liệu bổ sung và để đáp ứng các yêu cầu báo cáo. Hãy chắc chắn ghi lại các lần quyên góp không thành công và lý do tại sao phần quyên góp bị từ chối (nếu biết). Chuẩn bị sẵn các tài liệu này để xuất trình trong lần kiểm tra tiếp theo. **Xem phần Tuân Thủ SB 1383 bên dưới để biết chi tiết và liên kết đến các mẫu.**

Luật Tiểu Bang California SB 1383 và các Nguồn Lực để Tuân Thủ

Theo luật tiểu bang SB 1383, một số doanh nghiệp sản xuất thực phẩm phải giảm thực phẩm dư thừa còn ăn được và ghi nhận lại các thực hành đã thực hiện. Xem chi tiết về cách ghi nhận trong từng mục thực hành tốt nhất được trình bày.

- Thông tin chung:
[StopWaste.org/donate-surplus-food](https://stopwaste.org/donate-surplus-food)
- Các loại hình cơ sở làm thực phẩm chịu ảnh hưởng của luật:
[StopWaste.org/donate-surplus-food#sites](https://stopwaste.org/donate-surplus-food#sites)
- Tải lên bằng chứng tuân thủ (tài liệu) tại đây:
[portal.StopWaste.org/poc](https://portal.stopwaste.org/poc)
- Danh mục các tổ chức thu hồi thực phẩm:
[resource.StopWaste.org/food-recovery-organizations](https://resource.stopwaste.org/food-recovery-organizations)

Các biểu mẫu và mẫu điền được để tải xuống

- Biểu Mẫu Tuân Thủ Thay Thế:
[StopWaste.org/efr-alt-compliance](https://stopwaste.org/efr-alt-compliance)
- Mẫu Thỏa Thuận Thu Gom Thực Phẩm Có Thể Tùy Chỉnh:
[StopWaste.org/rules-food-recovery-agreement-template](https://stopwaste.org/rules-food-recovery-agreement-template)
- Mẫu Nhật Ký Quyên Góp Thực Phẩm Hàng Tháng:
[StopWaste.org/food-donation-log](https://stopwaste.org/food-donation-log)

THỰC HÀNH TỐT NHẤT:

Hợp tác với các Tổ Chức hoặc Dịch Vụ Thu Hồi Thực Phẩm

PHÙ HỢP VỚI: Các cơ sở thực phẩm có thể quyên góp theo lịch trình định kỳ hoặc tạo ra các loại và số lượng thực phẩm dư thừa còn ăn được ổn định.

Vùng Vịnh là nơi có nhiều tổ chức và dịch vụ thu hồi thực phẩm tiếp nhận các phần quyên góp thực phẩm còn ăn được và có thể phân phối lại các thực phẩm đó cùng các nguồn lực khác cho những người đang gặp tình trạng mất an ninh lương thực.

- Tìm một tổ chức có thể tiếp nhận các loại và số lượng quyên góp mà quý vị cung cấp. Tìm liên kết đến danh mục trong Phần Tuân Thủ SB 1383 ở trang 3.
- Chính thức hóa chương trình quyên góp thực phẩm của quý vị bằng cách ký kết thỏa thuận bằng văn bản với ít nhất một tổ chức hoặc dịch vụ thu gom thực phẩm và nêu rõ kỳ vọng đối với quan hệ đối tác, ví dụ: việc thu gom diễn ra theo lịch trình định kỳ hay theo yêu cầu.
- Hầu hết các đối tác thu gom thực phẩm đều cung cấp hồ sơ quyên góp để hỗ trợ việc lưu hồ sơ, nhưng quý vị có thể cân nhắc việc lưu giữ hồ sơ của riêng mình để theo dõi lượng dư thừa được tạo ra, để lưu hồ sơ bắt buộc và để thông báo cho các chiến lược ngăn ngừa lãng phí thực phẩm tại cơ sở của quý vị.
- Lưu ý rằng ngay cả với các quan hệ đối tác đã được thiết lập vẫn có thể có những trường hợp quyên góp bị từ chối. Hãy cân nhắc việc thiết lập quan hệ đối tác với hai hoặc nhiều tổ chức trong trường hợp đối tác chính của quý vị không thể tiếp nhận hoặc không đủ khả năng xử lý phần quyên góp của quý vị.



Cách ghi nhận việc tuân thủ SB 1383: Đảm bảo có thỏa thuận bằng văn bản được tất cả các bên ký kết và lưu giữ hồ sơ quyên góp theo tháng và theo trọng lượng tính bằng pound (có thể chấp nhận ước tính hợp lý). Quý vị cũng phải ghi lại bất kỳ lần quyên góp nào bị từ chối và lý do tại sao (nếu biết). Chuẩn bị sẵn các tài liệu này để xuất trình trong lần kiểm tra tiếp theo. **Xem phần Tuân Thủ SB 1383 ở trang 3 để biết chi tiết và liên kết đến các mẫu.**



Doanh Nghiệp Tiêu Biểu: Just Fare

Công ty cung cấp dịch vụ ăn uống tại nơi làm việc Just Fare phục vụ các khách hàng doanh nghiệp trên khắp Vùng Vịnh San Francisco với các bữa ăn được chế biến tươi, giao hàng hàng ngày. Các đầu bếp của họ thường xuyên sử dụng thiết bị và phần mềm theo dõi lãng phí thực phẩm LeanPath để đo lường lượng lãng phí thực phẩm trước khi tiêu thụ như phần sản phẩm bị cắt bỏ và kém chất lượng, giúp tiết kiệm tiền và giảm thiểu việc sản xuất quá mức. Ngoài ra, Just Fare còn lưu trữ thực phẩm dư thừa chưa được phục vụ trong tủ lạnh và Cambros, đóng gói lại và sau đó phân phối bữa ăn cho cộng đồng với sự trợ giúp của các đối tác thu hồi thực phẩm. Trong năm năm, các hoạt động này đã tiết kiệm được hơn 46,000 pound thực phẩm, trị giá hơn \$100,000, đồng thời nuôi dưỡng lòng tự hào và nâng cao tinh thần cho các nhân viên.